Bedienungs-anleitung

studio

Küchenmaschine mit Kochfunktion

Inhaltsverzeichnis

Übersicht 4
Verwendung 5
Lieferumfang/Geräteteile..... 6
Allgemeines..... 7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren..... 7
Zeichenerklärung..... 7
Sicherheit 8
Bestimmungsgemäße Verwendung 8
Sicherheitshinweise..... 8
Aufbau und Montage 14
Vor dem ersten Gebrauch..... 14
Einführung 15
Vorbereitung des Gerätes 15
Display 16
Bedienfeld 17
Anbringen/Abnehmen des Edelstahl-Mixbehälters 17
Abnehmen/Anbringen des Klingen-Einsatzes..... 18
Anbringen/Abnehmen des Deckels..... 19
Bedienung 21
Benutzung der Küchenmaschine..... 21
Integrierte Küchenwaage..... 22
Verwendung der Mix-/Rührfunktion (ohne Heizung) 23
Verwendung des Rührflügels 25
Verwendung des Gerätes mit der integrierten Heizfunktion..... 26
Verwendung des Dampfgaraufsatzes..... 28
Wartung, Reinigung und Pflege..... 31
Reinigung des Edelstahl-Mixbehälters..... 31
Reinigung der weiteren Zubehörteile 32
Störung und Behebung 33
Technische Daten..... 34
Konformitätserklärungen..... 35
Entsorgung..... 36
Verpackung entsorgen..... 36
Gerät entsorgen 36
Garantie 37
Garantiekarte..... 37
Garantiebedingungen 38

A
Rückseite des Gerätes
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
studio

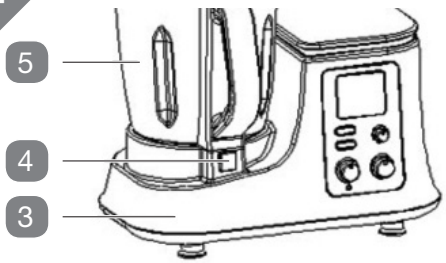
B
a
b
c
d
e

C
023 °C
10
TEMP
SPEED
3359
TIME
f
g
h
i
j

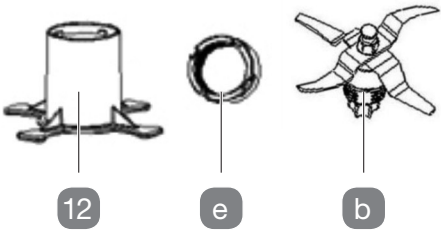
D
TURBO
k
l
m
n
o
p

E
q
r
s

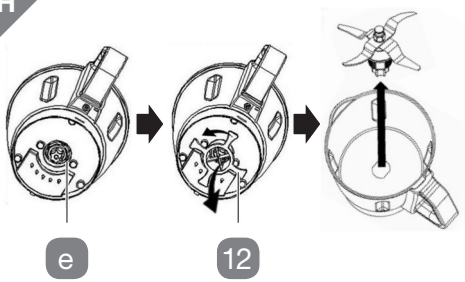
F



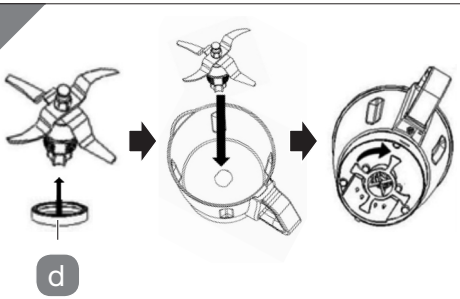
G



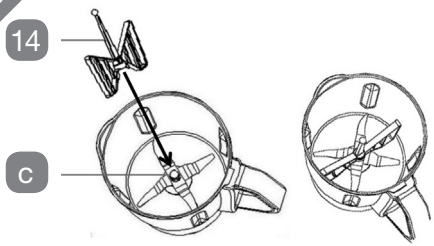
H



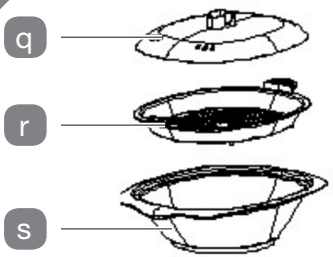
I



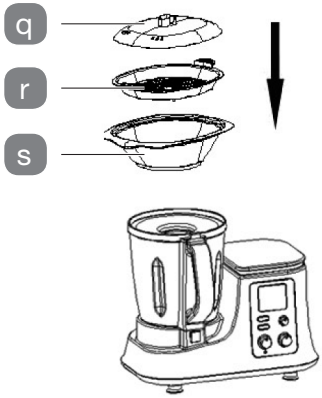
J



K



L



Lieferumfang/Geräteteile

Hauptkomponenten

1 Anschluss für Netzkabel
2 Ein-/Ausschalter
3 Basis
4 Entriegelungstaste
5 Edelstahl-Mixbehälter
6 Deckel
7 Deckel der Einfüllöffnung
8 Glasplatte (Wiegefläche)
9 Display
10 Bedienfeld
11 Dampfgaraufsatz
12 Werkzeug
13 Spatel
14 Rührflügel
15 Netzkabel (ohne Abb.)
16 Bedienungsanleitung (ohne Abb.)

Baugruppen

5 Edelstahl-Mixbehälter (siehe **Abb. B**)
- a Skala mit Max-Markierung
- b Klingen-Einsatz
- c Fixierung für Rührflügel
- d Dichtungsring
- e Schraubfixierung

9 Display (siehe **Abb. C**)
- f Anzeige Geschwindigkeitsstufe
- g Waage-Symbol
- h Anzeige Zeit/Gewicht
- i Geschwindigkeitsskala
- j Anzeige Temperatur

10 Bedienfeld (siehe **Abb. D**)
- k Drehregler für Zeiteinstellung
- l Drehregler für Geschwindigkeits-einstellung
- m Kontrollleuchte Heizfunktion
- n Drehregler für Temperatureinstellung
- o Taste für Wiegefunktion
- p Taste für TURBO-Funktion

20 Dampfgaraufsatz (siehe **Abb. E**)
- q Deckel
- r Dampfkorb
- s Dampfwanne

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Küchenmaschine. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Küchenmaschine einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an der Küchenmaschine führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Küchenmaschine an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf der Küchenmaschine oder auf der Verpackung verwendet.

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

GEFAHR – bezieht sich auf Personenschäden
ACHTUNG – bezieht sich auf Sachschäden

Vorsicht! Während des Gebrauchs werden die Oberflächen heiß.

Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärungen“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der relevanten EG-Richtlinien.

Siegel „Geprüfte Sicherheit“: Der TÜV Rheinland bestätigt, dass diese Küchenmaschine bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel bestätigt die Konformität dieser Küchenmaschine mit dem Produktsicherheitsgesetz.

Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).

Sicherheit

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zur Bearbeitung und Zubereitung von geeigeten Nahrungsmitteln bestimmt. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Sicherheitshinweise

Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beaufsichtigen Sie sie. Sie erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann.
- Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern – **Erstickungsgefahr!**

Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten

- Betreiben Sie dieses Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Missbrauch kann Verletzungen verursachen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, bei Betriebsstörungen, bevor Sie Zubehörteile anbringen oder entfernen und bevor Sie es reinigen. Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf! **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn ein Netzkabel oder das Gerät beschädigt oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**

- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.

Gefahren beim Betrieb der Küchenmaschine

- Vorsicht beim Umgang mit den Klingen, diese sind sehr scharf, berühren sie die Messer nicht mit bloßen Händen! Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe der Klingen. Benutzen Sie keinesfalls beschädigte Klingen. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör. Bei Verwendung von nicht Original-Zubehörteilen ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original-Zubehör entfällt jede Haftung. Bei Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel Reinigung und Pflege. Für einen sicheren Gebrauch befolgen Sie alle nachstehenden Sicherheitshinweise.

- Vermeiden Sie Berührungen mit beweglichen Teilen. Um Personen- oder Sachschäden zu verhindern, darauf achten, dass Hände, Haare, Kleidung und andere Gegenstände während des Mix-/Rühr- oder Kochvorgangs oder solange sich der Edelstahl-Mixbehälter auf der Basis befindet, nicht in den Edelstahl-Mixbehälter gelangen.
- Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. Edelstahl-Mixbehälter, Deckel, Deckel der Einfüllöffnung, Dampfgaraufsatz usw. können sehr heiß werden. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. **Verletzungsgefahr!**
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine ebene, trockene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen – **Brandgefahr!**
- ACHTUNG: Öffnen Sie keinen der Deckel während der Inhalt im Mixbehälter kocht oder während des Mix- oder Dampfgarvorganges. Dies kann zu Verletzungen führen. Der Deckel der Einfüllöffnung kann während des Betriebes heiß werden, berühren Sie ihn deshalb nicht wenn Sie Zutaten erwärmen.
- ACHTUNG: Während des Betriebes kann heißer Dampf austreten. **Verletzungsgefahr!**
- Platzieren und betreiben Sie das Gerät ausschließlich auf einer trockenen, ebenen, rutschfesten und wärmebeständigen Fläche. Die Fläche sollte spritzunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

- Tauchen Sie den Edelstahl-Mixbehälter nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. In den unteren Bereich des Edelstahl-Mixbehälters darf keine Flüssigkeit eindringen. Reinigen Sie ihn daher auch nicht in der Geschirrspülmaschine.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann. **Verbrennungsgefahr!**
- Benutzen Sie nicht die TURBO-Funktion während Sie Speisen erwärmen.
- Stellen Sie vor jeder Benutzung sicher, dass alle Teile korrekt zusammengesetzt sind.
- Achten Sie stets darauf, dass das Gerät abgeschaltet ist bevor Sie es an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen oder es vom Netz trennen.
- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange sich Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden.
- Füllen Sie den Edelstahl-Mixbehälter nicht über die „Max“-Markierung.
- Vorsicht beim Entleeren und Reinigen des Edelstahl-Mixbehälters, die Messer sind sehr scharf. **Verletzungsgefahr!**
- Warten Sie immer bis alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. **Verletzungsgefahr!**
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch umgehend ab und trennen es vom Netz, um einen versehentlichen Betrieb zu vermeiden.
- Mixen Sie keine harten Kerne und entfernen Sie evtl. vorhandene Stängel oder Stiele vor dem Mixen, aus dem Mixgut. Entfernen Sie bei der Zerkleinerung von Fleisch unbedingt vorher evtl. vorhandene Knochen und Sehnen.
- Schneiden Sie feste Zutaten wie Gemüse oder Fleisch vor der Zugabe in den Edelstahl-Mixbehälter stets in kleine Stücke.

- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang enthaltenen Spatel zur Entnahme der Speisen. Achten Sie dabei immer darauf, dass das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist, und dass alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind. Der Spatel darf nicht mit sich bewegenden Teilen in Berührung kommen.
- Den Edelstahl-Mixbehälter weder in die Mikrowelle noch in einen Elektro- oder Gasherd geben.
- Füllen Sie keine Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter wenn der Klingeneinsatz nicht angebracht ist. Die Zutaten treten durch die Öffnung im Behälterboden aus.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem im Lieferumfang enthaltenen Netzkabel. Schließen Sie das Netzkabel immer zuerst am Gerät an und dann erst an einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontakt-Steckdose.
- Wenn Sie das Gerät mit hoher Geschwindigkeit (Drehzahl) und ohne Flüssigkeit, also beispielsweise zum Hacken von trockenen Zutaten (z. B. Mandeln, Nüsse etc.) verwenden, darf das Gerät höchstens 40 Sekunden am Stück betrieben werden. Danach sollte das Gerät ca. 10 Minuten abkühlen bevor Sie es wieder einsetzen.
- Wenn Sie im Edelstahl-Mixbehälter Wasser oder sehr flüssige Zutaten kochen möchten darf die Füllmenge 1,5 l nicht überschreiten und die gewählte Geschwindigkeitsstufe darf nicht höher als die Stufe 1 sein.
- WICHTIGER HINWEIS: Achten Sie bei der Zubereitung von Babynahrung unbedingt darauf, dass die Zutaten die hierfür geeignete Qualität haben. Die Zutaten müssen frei von Kernen, Stängeln oder Stielen sein. Fleisch muss absolut frei von Sehnen und Knochen sein, da es sich sonst nicht ausreichend zerkleinern lässt.

Aufbau und Montage

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen und auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät sowie die Zubehörteile befinden sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

Einführung

Bevor wir näher auf die Benutzung des Gerätes eingehen, möchten wir Ihnen einen allgemeinen Überblick über die Grundfunktionen, Aufbau und Montage sowie Anwendungs- und Einstellmöglichkeiten des Gerätes geben.

Durch die verschiedenen Zubehörteile, die zuschaltbare Heizfunktion, den Dampfgaraufsatz und die integrierte Küchenwaage werden bei Ihrer neuen Küchenmaschine zahlreiche Funktionen vereint und so variantenreiche Zubereitungs- und Anwendungsmöglichkeiten geboten. Das Gerät eignet sich beispielsweise zum Rühren/Kneten, Mixen, Kochen, Dampfgaren, Emulgieren, Hacken, Pürieren und Schlagen von geeigneten Zutaten und ermöglicht damit eine schnelle und platzsparende Bearbeitung Ihrer Nahrungsmittel und die Zubereitung zahlreicher Rezepte mit nur einem Gerät.

Im Lieferumfang ist ein Rezeptbuch enthalten, in dem wir Ihnen die Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten anhand einer großen Anzahl von Rezeptideen für beispielweise Vorspeisen, Suppen, Saucen, Hauptspeisen, Teige, Desserts uvm. näher bringen möchten. Wir laden Sie herzlich zum Nachkochen der Rezepte ein und hoffen Ihnen damit auch Anregungen für Ihre eigenen, individuellen Ideen und Gerichte geben zu können.

VIEL SPASS UND GUTEN APPETIT!!

Vorbereitung des Gerätes

Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem im Lieferumfang enthaltenen Netzkabel. Schließen Sie das Netzkabel immer zuerst am Gerät an und dann erst an einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontakt-Steckdose.

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene, trockene, hitzebeständige und rutschfeste Standfläche. Die Fläche sollte fettunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Der Ein-/Ausschalter 2 auf der Rückseite des Gerätes muss sich auf Position „0“ befinden.

Nehmen Sie das im Lieferumfang enthaltene Netzkabel zur Hand und schließen es mit dem dafür vorgesehenen Gerätestecker am Anschluss für das Netzkabel 1 des Gerätes an.

Display 9 (siehe **Abb. C)**

Anzeige Geschwindigkeitsstufe f:	Anzeige der gewählten Geschwindigkeitsstufe ➔ Anzeige von Stufe 1 (langsam) bis Stufe 10 (schnell)
Waage-Symbol g:	Zeigt an, dass die Wiegefunktion aktiviert ist. ➔ Anzeige Zeit/Gewicht h zeigt das Gewicht an.
Anzeige Zeit/ Gewicht h:	Anzeige der Zeit oder des Gewichts. ➔ Zeitanzeige von 1 Sekunde bis 60 Minuten. ➔ Gewichtsanzeige von 1 Gramm bis 5000 Gramm (Teilung: 1g).
Geschwindigkeitsskala i:	Anzeige der gewählten Geschwindigkeit ➔ Skala
Anzeige Temperatur j:	Anzeige der Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter ➔ Anzeige in Grad Celsius (°C) HINWEIS: Im Falle von Problemen werden in diesem Feld auch die Fehlermeldungen des Gerätes angezeigt. Folgende Fehlermeldungen sind möglich. E02: Der Edelstahl-Mixbehälter 5 ist nicht korrekt auf der Basis 3 angebracht. E03: Der Deckel 6 sitzt nicht richtig auf dem Edelstahl-Mixbehälter 5 auf. E04: Unbekannter Fehler. Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

Bedienfeld 10 (siehe **Abb. D)**

Drehregler für Zeiteinstellung k	Einstellung der gewünschten Zubereitungszeit ➔ Einstellbar von 1 Sekunde bis 60 Minuten Die Einstellung erfolgt bis zu einer Minute in 1 s-Schritten, bis 10 Minuten in 30 s-Schritten und danach in Minutenschritten.
Drehregler für Geschwindigkeitseinstellung l	Auswahl der Geschwindigkeitsstufe ➔ Einstellbar von Stufe 1 (langsam) bis Stufe 10 (schnell)
Kontrollleuchte Heizfunktion m	Leuchtet auf, sobald die Heizfunktion aktiviert ist ➔ Zeigt den Heizvorgang an
Drehregler für Temperatureinstellung n	Einstellung der gewünschten Temperaturstufe ➔ Einstellbar in 10 Stufen von 30°C bis 120°C
Taste für Wiegefunktion o	Drücken aktiviert die Wiegefunktion ➔ Waagesymbol zeigt an ob Wiegefunktion aktiv ist
Taste für TURBO-Funktion p	Kurzzeitiges Drücken aktiviert den Kurzbetrieb bei voller Leistung ➔ Höchste Geschwindigkeitsstufe

Anbringen/Abnehmen des Edelstahl-Mixbehälters 5

Das Gerät verfügt über eine Sicherheitseinrichtung. Es funktioniert nur wenn der Edelstahl-Mixbehälter korrekt in das Gerät eingesetzt ist und der Deckel vorschriftsmäßig auf dem Mixbehälter angebracht ist.

- Um den Edelstahl-Mixbehälter 5 korrekt in die Basis 3 einzusetzen, nehmen Sie ihn an dessen Griff und setzen ihn so in die dafür vorgesehene Öffnung an der Basis 3 ein, dass der Griff mit der Entriegelungstaste 4 fluchtet (siehe **Abb. F**).
- Drücken Sie den Edelstahl-Mixbehälter 5 vorsichtig nach unten, bis er hör- und spürbar einrastet. Der Edelstahl-Mixbehälter 5 muss bis zum Anschlag in die Öffnung der Basis 3 eingeführt und dort verriegelt sein, sonst lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

HINWEIS: Wenn der Edelstahl-Mixbehälter 5 nicht korrekt eingesetzt ist, erscheint im Display die Fehlermeldung „E02“.

- Zum Abnehmen des Edelstahl-Mixbehälters 5 drücken Sie die Entriegelungstaste 4 und nehmen ihn nach oben von der Basis 3 ab.

Abnehmen/Anbringen des Klingen-Einsatzes b

Äußerste Vorsicht beim Umgang mit dem Klingen-Einsatz. Die Messer sind sehr scharf. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr! Halten Sie den Klingen-Einsatz ausschließlich am oberen Ende (Fixierung für Rührflügel) fest, wenn Sie den Klingeneinsatz vom Edelstahl-Mixbehälter abnehmen oder dort anbringen.

Vorsicht: Wenn die Schraubfixierung gelöst ist, ist der Klingen-Einsatz nicht mehr am Behälterboden befestigt. Wenn Sie also den Edelstahl-Mixbehälter entsprechend drehen, kann der Klingen-Einsatz herausfallen. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr durch die scharfen Klingen. Halten Sie den Edelstahl-Mixbehälter daher immer aufrecht (Einfüllöffnung oben) wenn die Schraubfixierung bzw. der Klingen-Einsatz nicht oder noch nicht korrekt befestigt ist/sind.

HINWEIS: Im Lieferumfang ist ein Werkzeug 12 enthalten, das Sie benötigen, um die Schraubfixierung e des Klingen-Einsatzes b zu lösen oder zu befestigen (siehe **Abb. G**).

Abnehmen des Klingen-Einsatzes (siehe **Abb. H**)**:**

- Nehmen Sie den Edelstahl-Mixbehälter 5 zur Hand. Die Schraubfixierung e befindet sich an der Unterseite des Edelstahl-Mixbehälters 5.
- Um die Schraubfixierung e zu lösen, müssen Sie das Werkzeug 12 in die mittig angeordnete Öffnung an der Unterseite des Edelstahl-Mixbehälters 5 einführen.

HINWEIS: Am inneren Umfang des Werkzeuges 12 befinden sich vier „Nasen“, diese müssen in die dafür vorgesehenen Nuten am Umfang der Schraubfixierung e eingeführt werden.

- Schrauben Sie nun die Schraubfixierung e vom Klingen-Einsatz b ab, indem Sie das Werkzeug 12 gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis Sie es zusammen mit der Schraubfixierung e vom Behälter abnehmen können.
- Nehmen Sie nun den Klingen-Einsatz b am oberen Ende aus dem Edelstahl-Mixbehälter 5.

Anbringen des Klingen-Einsatzes (siehe **Abb. I**):

Achtung

Achten Sie unbedingt darauf, dass der Dichtungsring korrekt am Klingen-Einsatz angebracht ist, bevor Sie diesen wieder in den Edelstahl-Mixbehälter einsetzen. Wenn der Dichtungsring nicht korrekt angebracht ist oder fehlt, können die Zutaten an der unteren Öffnung austreten und das Gerät erheblich beschädigen.

1. Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring d korrekt, bis zum Anschlag, am Klingen-Einsatz b angebracht ist.
2. Führen Sie nun den Klingen-Einsatz b mit dem Zahnrad voraus passgenau in die Öffnung am Boden des Edelstahl-Mixbehälters 5 ein. Sie erkennen an der Form der Öffnung und des Gewindeteils am Klingen-Einsatz b wie die beiden Teile zusammengesetzt werden müssen.
3. Setzen Sie nun mit Hilfe des Werkzeugs 12 die Schraubfixierung e wieder auf den Klingen-Einsatz b und schrauben diesen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest.

Gefahr

Achten Sie unbedingt darauf, dass der Klingen-Einsatz ordnungsgemäß und sicher am Edelstahl-Mixbehälter befestigt ist. Unfallgefahr! Das Gerät darf nicht ohne korrekt angebrachten Klingen-Einsatz benutzt werden.

- Nehmen Sie dann das Werkzeug 12 wieder ab, indem Sie es durch eine kurze Drehung gegen den Uhrzeigersinn lösen und vom Edelstahl-Mixbehälter 5 abnehmen.

Anbringen/Abnehmen des Deckels 6

Das Gerät verfügt über eine Sicherheitseinrichtung. Es funktioniert nur wenn der Edelstahl-Mixbehälter korrekt in das Gerät eingesetzt ist und der Deckel vorschriftsmäßig auf dem Mixbehälter angebracht ist.

Um den Deckel 6 korrekt auf den Edelstahl-Mixbehälter 5 aufzusetzen gehen Sie wie folgt vor:

- Der Deckel 6 des Edelstahl-Mixbehälters 5 weist an seinem Umfang zwei gegenüberliegende Vorsprünge auf. Auf einem dieser Vorsprünge ist eine

Erhebung angebracht. Setzen Sie den Deckel 6 von oben auf den Edelstahl-Mixbehälter 5 so, dass dieser Vorsprung (mit der Erhebung) rechts neben dem Griff des Mixbehälters platziert ist und drücken den Deckel 6 bis zum Anschlag nach unten. Der andere Vorsprung am Umfang des Deckels 6 muss sich links neben der Ausgießtülle des Edelstahl-Mixbehälters 5 befinden, sonst ist ein korrektes Verschließen nicht möglich.

HINWEIS: Der Deckel 6 ist aus Sicherheitsgründen etwas schwergängig gestaltet, er muss daher fest, bis zum Anschlag auf den Edelstahl-Mixbehälter 5 aufgedrückt werden. So wird sichergestellt, dass der Edelstahl-Mixbehälter 5 während des Betriebes fest verschlossen ist.

- Drehen Sie nun den Deckel 6 (vorzugsweise mit beiden Händen) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Beachten Sie dabei bitte, dass die Ausgießtülle des Edelstahl-Mixbehälters 5 beim Drehen des Deckels 6 in die dafür vorgesehene Öffnung des dort befindlichen Deckel-Vorsprungs eingeführt wird.

HINWEIS: Wenn der Deckel 6 korrekt aufgesetzt und bis zum Anschlag gedreht wird, wird ein Sicherheitsschalter betätigt und nur dann ist das Gerät betriebsbereit. Ist der Deckel 6 nicht korrekt angebracht, erscheint im Display die Fehlermeldung „E03“ und das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden.

- Um den Deckel 6 wieder abzunehmen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn nach oben vom Edelstahl-Mixbehälter 5 abnehmen können.

HINWEIS: Der Deckel 6 ist mit einer Einfüllöffnung versehen. Zudem ist im Lieferumfang auch ein Deckel für die Einfüllöffnung 7 enthalten, den Sie auch als Messbecher benutzen können. Sie können daher während des Betriebes auch weitere Zutaten einfüllen, indem Sie den Deckel der Einfüllöffnung 7 vom Deckel 6 abnehmen. Beachten Sie aber bitte, dass bei geöffnetem Deckel der Einfüllöffnung 7 Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Setzen Sie ihn daher umgehend nach dem Einfüllen der Zutaten wieder auf.

Achten Sie beim Einsetzen und Abnehmen des Deckels der Einfüllöffnung 7 immer darauf, dass das Dreieck am Deckel 6 mit dem Dreieck am Deckel der Einfüllöffnung 7 fluchtet. Andernfalls lässt sich der Deckel der Einfüllöffnung 7 nicht korrekt in die Einfüllöffnung einsetzen bzw. von ihr abnehmen.

Bedienung

Benutzung der Küchenmaschine

Achten Sie stets darauf, dass der Edelstahl-Mixbehälter nicht über die „Max“-Markierung befüllt wird.

HINWEIS: Die Skala mit MAX-Markierung a beginnt mit der untersten Markierung bei einer Füllmenge von 0,5 Litern. Die weiteren 3 Markierungen sind in Schritten von je 0,5 Litern angeordnet, so dass die Markierungen folgenden Füllmengen entsprechen.

1. Markierung --> 0,5 Liter
2. Markierung --> 1,0 Liter
3. Markierung --> 1,5 Liter (Maximale Füllmenge für das Kochen von Wasser oder ähnlich flüssigen Zutaten)
4. Markierung „MAX“ --> 2,0 Liter (Maximale Füllmenge)

Wenn Sie im Mixbehälter zugleich feste und flüssige Zutaten verarbeiten wollen, so geben Sie zuerst die Flüssigkeit in den Edelstahl-Mixbehälter. Geben Sie dann die festen Zutaten hinzu. Schneiden Sie die festen Zutaten vor der Zugabe in den Mixbehälter stets in Stücke, (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm) so verhindern Sie ein Verklemmen der Messer.

Die Füllmenge sowie die Geschwindigkeit sind in hohem Maße von der Konsistenz der Zutaten abhängig (zäher, fester Teig oder wässrige Brühe). Passen Sie daher die Füllmenge und die Geschwindigkeit jeweils an die verwendeten Zutaten an. Sie vermeiden dadurch unnötiges Spritzen und eine mögliche Überlastung des Antriebsmotors.

Nehmen Sie den jeweiligen Deckel bzw. den jeweiligen Aufsatz erst ab, wenn das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist und alle Teile vollständig still stehen.

Schließen Sie das Gerät immer erst dann an die Schutzkontakt-Steckdose an, wenn alle Teile vorschriftsmäßig angebracht und korrekt zusammen gesetzt sind.

Wenn die eingestellte Bearbeitungszeit abgelaufen ist, beendet das Gerät den Betrieb und das Display blinkt. Wenn Sie das Gerät nicht abschalten, schaltet es sich nach einigen Minuten selbst ab. Um es wieder in Betrieb nehmen zu können, müssen Sie es zunächst am Ein-/Ausschalter abschalten und dann wieder einschalten.

Beachten Sie bitte, dass die einstellbare Geschwindigkeit für die Mix-/Rührfunktion aus Sicherheitsgründen auf die Geschwindigkeitsstufe 4 begrenzt ist, wenn die Zutaten im Edelstahl-Mixbehälter eine Temperatur von 60°C überschreiten. Ab einer Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter von 60°C oder mehr ist demnach die höchste einstellbare Geschwindigkeitsstufe für die Mix-/Rührfunktion die Geschwindigkeitsstufe 4.

Integrierte Küchenwaage

Die Küchenmaschine verfügt über eine integrierte Küchenwaage, mit der Sie die Zutaten für Ihre Rezepte direkt am Gerät abwiegen können. Um die Waage zu benutzen gehen Sie wie folgt vor:

- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter 2 ein.
- Drücken Sie die Taste für Wiegefunktion o. Das Waage-Symbol g erscheint im Display und zeigt an, dass die Wiegefunktion aktiviert ist. Die Anzeige Zeit/Gewicht h zeigt kurzzeitig „0- -0“ an und signalisiert damit, dass die Waage den Nullpunkt ermittelt.

Wenn Sie Ihre Zutaten also in einem Gefäß abwiegen möchten, so müssen Sie das leere Gefäß auf die Glasplatte 8 stellen bevor Sie die Wiegefunktion aktivieren.

- Sobald die Anzeige Zeit/Gewicht h „0000“ anzeigt, ist der Nullpunkt gesetzt und Sie können Ihre Zutaten zum Wiegen auf die Glasplatte 8 legen oder in das zuvor ausgewählte Gefäß geben.
- Das Gewicht wird Ihnen in Gramm (g) angezeigt.
- Um die Wiegefunktion zu beenden, drücken Sie erneut auf die Taste für die Wiegefunktion o.

HINWEIS: Die Wiegefunktion wird auch deaktiviert wenn Sie den Drehregler für Zeiteinstellung k, den Drehregler für Geschwindigkeitseinstellung l oder die Taste für TURBO-Funktion p auf dem Bedienfeld betätigen.

TIPP: Möchten Sie mehrere Zutaten nacheinander in ein Gefäß geben und wiegen, so können Sie nach dem Wiegen der ersten Zutat die Wiegefunktion abschalten und danach wieder einschalten, die Waage setzt dann erneut den Nullpunkt bei dem Gewicht des Gefäßes und der ersten Zutat. Nun können Sie die zweite Zutat hinzugeben und wiegen.

Verwendung der Mix-/Rührfunktion (ohne Heizung)

Das Gerät ist mit einer sog. TURBO-Funktion ausgestattet, das bedeutet Kurzbetrieb bei voller Leistung. Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste für TURBO-Funktion. Benutzen Sie diese Funktion, wenn Sie etwas nur kurz aber intensiv mixen wollen (z. B. Aufschäumen einer Flüssigkeit). Drücken Sie die Taste für TURBO-Funktion nicht länger als 10 Sekunden, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.

Wenn Sie das Gerät ohne die Heizfunktion benutzen, können Sie damit die Funktionen vieler Mix-, Hack- und Rührgeräte nutzen. Es eignet sich beispielsweise zum Mixen, Zerkleinern, Hacken (von z. B. Kräutern, Nüssen, Fleisch etc.), Pürieren, Rühren/Kneten bis hin zum Schlagen von beispielsweise Sahne und Eischnee oder zum Emulgieren mit dem Rührflügel 14.

ACHTUNG: Passen Sie die Geschwindigkeit immer an die Menge und Beschaffenheit der zu bearbeitenden Zutaten an. Wir empfehlen Ihnen erst mit einer niedrigen Geschwindigkeit zu beginnen und diese bei Bedarf zu erhöhen.

Beim Kneten von Teig sollte das Gesamtgewicht der verwendeten Zutaten 0,8 kg nicht überschreiten.

Feste Zutaten wie Gemüse oder Fleisch sollten vor der Zugabe in den Edelstahl-Mixbehälter 5 stets in grobe Stücke (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm) geschnitten werden.

Um diese Funktion anzuwenden gehen Sie wie folgt vor:

1. Setzen Sie den Edelstahl-Mixbehälter 5 korrekt auf die Basis 3.
2. Geben Sie die zu bearbeitenden Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter 5.
3. Setzen Sie nun den Deckel 6 auf und verriegeln ihn vorschriftsgemäß. Achten Sie darauf, dass der Deckel der Einfüllöffnung 7 korrekt angebracht ist.
4. Schließen Sie das Gerät an einer vorschriftsgemäß installierten Schutzkontakt-Steckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter 2 an. Ein akustisches Signal ertönt und das Display 9 leuchtet auf.
6. Stellen Sie nun am Drehregler k die gewünschte Zeit für die Bearbeitung Ihrer Zutaten ein.

   HINWEIS: Wenn Sie keine Zeit für die Bearbeitung einstellen, zählt die Uhr die Bearbeitungsdauer beginnend bei 0 bis Sie die Bearbeitung manuell beenden.
7. Wählen Sie nun mit Hilfe des Drehreglers für Geschwindigkeitseinstellung l die gewünschte Geschwindigkeitsstufe von Stufe 1 (langsam) bis Stufe 10 (schnell).
8. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
9. 5 Sekunden vor Ablauf der eingestellten Bearbeitungszeit ertönt ein akustisches Signal und zeigt so an, dass die Bearbeitung in Kürze beendet ist.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung ab und die Werte im Display werden blinkend dargestellt. Der Lüfter für die interne Kühlung des Gerätes läuft noch kurze Zeit nach.
11. Schalten Sie das Gerät danach ab und trennen es vom Netz.
12. Entriegeln Sie den Deckel 6 und nehmen ihn vom Edelstahl-Mixbehälter 5 ab.
13. Drücken Sie die Entriegelungstaste 4 und nehmen Sie nun den Edelstahl-Mixbehälter 5 von der Basis 3.
14. Nehmen Sie nun die bearbeiteten Zutaten aus dem Edelstahl-Mixbehälter 5.

Beispiele:		
Mahlen von 150 g Kaffeebohnen	30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10, danach Kaffeepulver durch leichtes Rütteln am Edelstahl-Mixbehälter gleichmäßig verteilen und nochmals bei Geschwindigkeitsstufe 10 etwa 10 Sekunden bearbeiten.	HINWEIS: Verwenden Sie den mit diesem Gerät gemahlenen Kaffee ausschließlich für Filter-Kaffeemaschinen oder für Kaffeebereiter mit Pressfilter System. Der gemahlene Kaffee ist nicht für Espressomaschinen oder ähnliche Geräte geeignet.
Hacken von 200 g Zwiebeln	Schneiden Sie die Zwiebeln vorher in grobe Stücke (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm). Bearbeitungszeit: 10 Sekunden, Geschwindigkeitsstufe 4	

Verwendung des Rührflügels 14

Der im Lieferumfang enthaltene Rührflügel 14 eignet sich besonders gut zum Schlagen von Sahne, Eischnee oder zum Emulgieren, wie beispielsweise bei der Zubereitung von Mayonnaise oder Ähnlichem. Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht zu fest sind und bearbeiten Sie keine zu großen Mengen.

HINWEIS: Der Rührflügel ist nicht zum Kneten von Teigen geeignet.

Anbringen des Rührflügels 14 im Edelstahl-Mixbehälter 5:

- Nehmen Sie den Rührflügel 14 an dessen mittig angebrachtem, kugelförmigen Ende zur Hand.
- Setzen Sie ihn nun von oben auf den im Edelstahl-Mixbehälter 5 angebrachten Klingen-Einsatz b. Dort befindet sich in der Mitte eine metallische Erhebung, die die Fixierung für den Rührflügel c darstellt. Setzen Sie den Rührflügel 14 auf die Fixierung c und drücken ihn nach unten, bis er dort hör- und spürbar einrastet (siehe **Abb. J**). Überprüfen Sie den festen Sitz.
- Zum Abnehmen des Rührflügels 14, ziehen Sie ihn am kugelförmigen Ende nach oben von der Fixierung c ab.

Beispiele:		
Schlagen von 600 g Sahne	Bearbeitungszeit: ca. 5-6 Minuten Geschwindigkeitsstufe: 2	TIPP: Achten Sie beim Schlagen von Sahne darauf, dass diese Kühlschranktemperatur hat. Ist die Sahne zu warm, lässt sie sich nicht einwandfrei verarbeiten.
Schlagen von 300 g Eischnee	Bearbeitungszeit: ca. 5 Minuten Geschwindigkeitsstufe: 3	TIPP: Achten Sie beim Schlagen von Eischnee unbedingt darauf, dass der Edelstahl-Mixbehälter 5, der Klingen-Einsatz b und der Rührflügel 14 absolut sauber und frei von Fettrückständen sind. Befinden sich dort noch Fettrückstände, wird der Eischnee nicht steif.

Verwendung des Gerätes mit der integrierten Heizfunktion

Vorsicht! Bei der Benutzung der Heizfunktion tritt heißer Dampf aus. Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus. Verbrühungsgefahr!

Der Edelstahl-Mixbehälter und die beiden Deckel können während der Nutzung der Heizfunktion sehr heiß werden und auch nach dem Abschalten des Gerätes noch sehr heiß sein. Verletzungsgefahr.

Ihre Küchenmaschine ist mit einer Heizfunktion ausgestattet, die es Ihnen ermöglicht, Ihre Zutaten in Kombination mit der Mix-/Rührfunktion zu erhitzen bzw. zu kochen. Beachten Sie bitte folgenden Eigenschaften des Gerätes in Verbindung mit der Heizfunktion.

- Sie können mit dem Drehregler für Temperatureinstellung n eine Temperatur von 30°C-120°C in 10°C-Schritten einstellen. Während Sie die Einstellung vornehmen, wird Ihnen im Display von der Anzeige Temperatur j die

eingestellte Temperatur angezeigt, danach wechselt die Anzeige Temperatur j wieder zur Anzeige der gegenwärtigen Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter 5.

- Wenn Sie die Heizfunktion nutzen, ist die höchste einstellbare Geschwindigkeitsstufe für die Mix-/Rührfunktion die Geschwindigkeitsstufe 4.
- Die Nutzung der Heizfunktion ohne die Mix-/Rührfunktion ist nicht möglich. Es muss mindestens die Geschwindigkeitsstufe 1 gewählt werden.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON BABYNAHRUNG: Achten Sie bei der Zubereitung von Babynahrung unbedingt darauf, dass die Zutaten die hierfür geeignete Qualität haben. Die Zutaten müssen frei von Kernen, Stängeln oder Stielen sein. Fleisch muss absolut frei von Sehnen und Knochen sein, da es sich sonst nicht ausreichend zerkleinern lässt. Zerkleinern Sie die festen Zutaten, die Sie für die Babynahrung verwenden möchten, zunächst für ca. 20-30 Sekunden mit der Geschwindigkeitsstufe 10, bevor Sie die Heizfunktion zur Zubereitung benutzen.

TIPP: Bei manchen Zutaten kann es nötig sein, die zerkleinerte Masse vor der weiteren Bearbeitung mit der Heizfunktion zunächst mit dem Spatel 13 vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters 5 zu schaben.

Um das Gerät mit der Heizfunktion zu verwenden gehen Sie wie folgt vor:

1. Setzen Sie die den Edelstahl-Mixbehälter 5 korrekt auf die Basis 3.
2. Geben Sie die zu bearbeitenden Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter 5.
3. Setzen Sie nun den Deckel 6 auf und verriegeln ihn vorschriftsgemäß. Achten Sie darauf, dass der Deckel der Einfüllöffnung 7 korrekt angebracht ist.
4. Schließen Sie das Gerät an einer vorschriftsgemäß installierten Schutzkontakt-Steckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter 2 an. Ein akustisches Signal ertönt und das Display 9 leuchtet auf.
6. Stellen Sie nun am Drehregler k die gewünschte Zeit für die Bearbeitung Ihrer Zutaten ein.
7. Wählen Sie nun mit dem Drehregler für Temperatureinstellung n die gewünschte Temperatur (von 30°C-120°C) aus. Die gewählte Temperatur muss höher sein als die gegenwärtige Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter 5.
8. Wählen Sie nun mit Hilfe des Drehreglers für Geschwindigkeitseinstellung l die gewünschte Geschwindigkeitsstufe von Stufe 1 bis Stufe 4.
9. Das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Kontrollleuchte für Heizfunktion m zeigt an, dass die Heizfunktion eingeschaltet ist.
10. 5 Sekunden vor Ablauf der eingestellten Bearbeitungszeit ertönt ein akustisches Signal und zeigt so an, dass die Bearbeitung in Kürze beendet ist.

11. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung ab und die Werte im Display werden blinkend dargestellt. Der Lüfter für die interne Kühlung des Gerätes läuft noch kurze Zeit nach.
12. Schalten Sie das Gerät danach ab und trennen es vom Netz.
13. Entriegeln Sie den Deckel 6 und nehmen ihn vom Edelstahl-Mixbehälter 5 ab.
14. Drücken Sie die Entriegelungstaste 4 und entnehmen Sie nun den Edelstahl-Mixbehälter 5 von der Basis 3.
15. Nehmen Sie nun die bearbeiteten Zutaten aus dem Edelstahl-Mixbehälter 5.

Vorsicht, der Edelstahl-Mixbehälter und die Zutaten können sehr heiß sein. Verletzungsgefahr!

Verwendung des Dampfgaraufsatzes 11

Die Heizfunktion eignet sich nicht nur zur Zubereitung Ihrer Speisen im Edelstahl-Mixbehälter 5, sondern auch zum schonenden Dämpfen mit dem im Lieferumfang enthaltenen Dampfgaraufsatz 11.

Vorsicht! Aus den Dampföffnungen des Deckels tritt während des Betriebs heißer Dampf aus. Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus. Verbrühungsgefahr!

Achten Sie darauf, dass Sie den Dampfgaraufsatz korrekt auf dem Mixbehälter platzieren. Beachten Sie zudem, dass Sie nicht sämtliche Dampföffnungen am Boden der Dampfwanne, des Dampfkorbes oder des Deckels mit Nahrungsmitteln abdecken. Der Dampf muss ungehindert durch die Öffnungen entweichen können. Sie vermeiden so den unkontrollierten Dampfaustritt aus dem Gerät!

Achtung

Benutzen Sie den Dampfgaraufsatz nicht, wenn Sie nicht ausreichend Wasser (oder ggf. Brühe) in den Edelstahl-Mixbehälter eingefüllt haben.

Der Dampfgaraufsatz eignet sich hervorragend zum Dämpfen von Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch etc. Bitte beachten Sie folgende Hinweise bei der Verwendung des Dampfgaraufsatzes.

- Der Dampfgaraufsatz 11 besteht aus 3 Teilen, dem Deckel q, dem Dampfkorb r und der Dampfwanne s (siehe **Abb. K**).
- Je nach Menge und Art Ihrer Zutaten können Sie auswählen, ob Sie diese zur Zubereitung in die Dampfwanne s oder in den Dampfkorb r geben. Beachten Sie bitte, dass bei der Befüllung von beiden Teilen unter Umständen der Saft (z. B. Fleischsaft) der Zutaten, die sich im Dampfkorb r befinden, auf die Zutaten in der Dampfwanne s tropfen kann.
- Geben Sie vorzugsweise die Zutaten mit einer längeren Garzeit in die Dampfwanne s.
- Statt ausschließlich Wasser für den Dampfgarvorgang zu benutzen, können Sie auch Brühe oder Fond in den Edelstahl-Mixbehälter 5 geben und zum Dämpfen der Zutaten verwenden. Achten Sie aber in jedem Fall darauf, dass Sie ausreichend Flüssigkeit in den Edelstahl-Mixbehälter 5 geben. Als Richtwert lässt sich sagen, dass ca. 0,5 Liter Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) für ca. 30 Minuten Dämpfen ausreichend sind. Wir empfehlen Ihnen aber stets etwas mehr hinzuzugeben und einen eventuellen Trockenbetrieb zu vermeiden.

Um das Gerät mit dem Dampfgaraufsatz 11 zu verwenden gehen Sie wie folgt vor:

1. Setzen Sie die den Edelstahl-Mixbehälter 5 korrekt auf die Basis 3.
2. Geben Sie die zum Dampfgaren benötigte Menge Flüssigkeit in den Edelstahl-Mixbehälter 5.
3. Setzen Sie nun den Deckel 6 auf und verriegeln ihn vorschriftsgemäß.

ACHTUNG: Der Deckel der Einfüllöffnung 7 darf bei der Verwendung des Dampfgaraufsatzes 11 nicht auf dem Deckel 6 angebracht sein, sonst kann der Dampfgaraufsatz 11 nicht ordnungsgemäß angebracht werden und der Dampf kann nicht aus der Deckelöffnung in die Dampfwanne s strömen.

4. Setzen Sie nun die Dampfwanne s auf den Deckel 6 des Edelstahl-Mixbehälters 5 und befüllen diese ggf. mit ihren Zutaten.
5. Geben Sie nun den Dampfkorb r auf die Dampfwanne s. Wenn Sie es wünschen, können Sie nun weitere Zutaten in den Dampfkorb r geben.
6. Setzen Sie nun den Deckel q auf den Dampfkorb r (siehe **Abb. L**).

7. Schließen Sie das Gerät an einer vorschriftsgemäß installierten Schutzkontakt-Steckdose an.
8. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter 2 an. Ein akustisches Signal ertönt und das Display 9 leuchtet auf.
9. Stellen Sie nun am Drehregler k die gewünschte Zeit für die Bearbeitung Ihrer Zutaten ein.
10. Wählen Sie mit dem Drehregler für Temperatureinstellung n die gewünschte Temperatur aus. Wir empfehlen zum Dampfgaren die Einstellung 120°C. Die gewählte Temperatur sollte aber mindestens 100°C betragen.
11. Stellen Sie nun am Drehregler für Geschwindigkeitseinstellung l die Geschwindigkeitsstufe 1 ein.
12. Das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Kontrollleuchte für Heizfunktion m zeigt an, dass die Heizfunktion eingeschaltet ist.
13. 5 Sekunden vor Ablauf der eingestellten Bearbeitungszeit ertönt ein akustisches Signal und zeigt so an, dass die Bearbeitung in Kürze beendet ist.
14. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung ab und die Werte im Display werden blinkend dargestellt. Der Lüfter für die interne Kühlung des Gerätes läuft noch kurze Zeit nach.
15. Schalten Sie das Gerät danach ab und trennen es vom Netz.

Die Zubehörteile sind nach dem Dampfgaren heiß, auch wenn das Gerät bereits abgeschaltet ist. Zudem besteht Verbrühungsgefahr durch austretenden heißen Dampf oder heißes Kondenswasser. Verwenden Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe.

16. Nehmen Sie vorsichtig den Dampfgaraufsatz 11 vom Deckel 6 des Edelstahl-Mixbehälters 5 ab. Stellen Sie den Dampfgaraufsatz 11 auf einer geeigneten Unterlage ab.
17. Nehmen Sie den Deckel q des Dampfgaraufsatzes 11 ab.
18. Entnehmen Sie vorsichtig Ihre Speisen aus dem Dampfkorb r und der Dampfwanne s.
19. Warten Sie mit der Entnahme von weiteren Zubehörteilen bis diese auf Raumtemperatur abgekühlt sind.

Das Gerät muss nach jeder Benutzung abgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Lassen Sie das Gerät und sämtliche Zubehörteile vor der Reinigung oder dem Verstauen vollständig abkühlen.

Wartung, Reinigung und Pflege

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie es/sie reinigen und/oder verstauen! Stromschlaggefahr!

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere der Basis gelangt. Tauchen Sie die Basis nie in Wasser. Stromschlaggefahr!

Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

- Zur Reinigung des Geräteäußeren (Basis 3) und des äußeren Bereichs des Edelstahl-Mixbehälters 5 verwenden Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Reinigung des Edelstahl-Mixbehälters 5

Äußerste Vorsicht bei Umgang mit dem Klingen-Einsatz. Die Klingen sind sehr scharf. Berühren Sie die Klingen keinesfalls mit bloßen Händen. Es besteht Verletzungsgefahr!

Tauchen Sie den Edelstahl-Mixbehälter nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. In den unteren Bereich des Edelstahl-Mixbehälters darf keine Flüssigkeit eindringen, da dort das Heizelement und andere elektronische Bauteile angebracht sind. Reinigen Sie ihn daher auch nicht in der Geschirrspülmaschine. Stromschlaggefahr!

- Zur Reinigung des Edelstahl-Mixbehälters 5 empfehlen wir Ihnen etwas warmes, spülmittelhaltiges Wasser in den Behälter zu geben und diesen mit einer Spülbürste zu säubern.

- Anschließend gründlich mit klarem Wasser ausspülen und vollständig trocknen lassen.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir Ihnen den Klingen-Einsatz b vom Edelstahl-Mixbehälter 5 abzunehmen. Gehen Sie hierfür nach den Anweisungen im Abschnitt „Abnehmen/Anbringen des Klingen-Einsatzes b“ vor und säubern Sie das Innere des Edelstahl-Mixbehälters 5 und den Klingen-Einsatz b getrennt voneinander. Vorsicht! Die Klingen sind sehr scharf!
- Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab und lassen Sie vollständig trocknen.
- Befestigen Sie den Klingen-Einsatz b nun wieder am Edelstahl-Mixbehälter 5 gemäß den Angaben im Abschnitt „Abnehmen/Anbringen des Klingen-Einsatzes b“.

Reinigung der weiteren Zubehörteile

- Den Spatel 13, den Rührflügel 14, die Einzelteile des Dampfgaraufsatzes 11 sowie den Deckel 6 und den Deckel der Einfüllöffnung 7 und das Werkzeug 12 reinigen Sie in warmen, spülmittelhaltigem Wasser.
- Anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.

HINWEIS: Der Dichtungsring des Deckels 6 für den Edelstahl-Mixbehälter 5 ist für eine gründliche Reinigung abnehmbar. Wenn Sie es wünschen, ziehen Sie den Dichtungsring vom Deckel 6 ab und reinigen Sie ihn in warmen, spülmittelhaltigem Wasser und spülen ihn anschließend gründlich mit klarem Wasser ab und lassen ihn gut trocknen. Achten Sie beim Wiederaufsetzen des Dichtungsringes auf den Deckel 6 unbedingt auf den korrekten Sitz.

Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion. Das Gerät lässt sich nicht in Betrieb nehmen.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
	Ein-/Ausschalter auf der Rückseite nicht eingeschaltet.	Ein-/Ausschalter einschalten (I).
	Der Edelstahl-Mixbehälter ist nicht richtig auf der Basis angebracht (Fehlermeldung „E02“).	Setzen Sie den Edelstahl-Mixbehälter gemäß den Angaben in dieser Bedienungsanleitung auf die Basis auf.
	Der Deckel ist nicht richtig auf dem Edelstahl-Mixbehälter angebracht (Fehlermeldung „E03“).	Setzen Sie den Deckel korrekt auf den Edelstahl-Mixbehälter auf. Siehe Abschnitt „Anbringen/Abnehmen des deckels“.
Das Schneidmesser dreht sich nicht.	Ein nicht dafür geeignetes Lebensmittel ist im Mixbehälter.	Schalten Sie das Gerät ab und trennen es vom Netz. Entleeren Sie den Behälter.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Unsere Serviceadresse können Sie aus unseren Garantiebedingungen entnehmen. Die Bedienungsanleitung kann bei unserem Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240V~
Nennfrequenz:	50/60Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	
Motor:	500W
MAX:	1200W
Wiegebereich:	1g - Max. 5000g

Konformitätserklärungen

CE Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

Gerät entsorgen

Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

GARANTIEKARTE
KÜCHENMASCHINE MIT KOCHFUNKTION

Ihre Informationen:

Name: _____

Adresse: _____

_____

_____

☎ _____ E-Mail: _____

Datum des Kaufs*: _____

*Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte.

Ort des Kaufs: _____

Beschreibung der Störung:

Unterschrift: _____

Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an:

HUP-Kundendienst
AVC Audio-Video-Communication Service GmbH
Sertronics Group
Ostring 999, D-66740 Saarlouis
Tel.: 06831-4880-88 88
Fax: 06831-4880-88 99
E-Mail: info@hup-service.de

KUNDENDIENST

☎ (DE) **06831 4880 88 88** **www.hup-service.de**

MODELL: KM2014DG Artikel-Nr.: 42939 X/08/2015

3
JAHRE GARANTIE

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **Aldi Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	**3 Jahre** ab Kaufdatum **6 Monate** für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe. Keine Transportkosten
Hotline:	Festnetzgebühren ohne Zusatzkosten

TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen senden Sie uns:
- den original Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:
- **Unfall** oder **unvorhergesehne Ereignisse**. (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.)
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport.**
- **Missachtung** der **Sicherheits- und Wartungsvorschriften.**
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung.**

Die Garantiezeit beträgt drei Jahre und beginnt am Tag des Kaufs. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf.

Während der Garantiezeit können defekte Artikel unfrei an u. a. Serviceadresse gesandt werden. Sie erhalten dann ein neues oder ein repariertes Gerät kostenlos zurück.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, den defekten Artikel zwecks Reparatur an die u. a. Adresse zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadensersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Importiert durch:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

KUNDENDIENST

DE 06831 4880 88 88 www.hup-service.de

Modell: **KM2014DG** Artikel-Nr.: **42939** **X/08/2015**

3
JAHRE GARANTIE